RADAR EDITORES

Postres y Dulces

No. 91 • $17.00 • USD $ 2.75

- Crepas
- Galletas
- Mousse
- Ate
- Y más

27 aniversario ARANZAZU
Celebramos el 27 aniversario de ARANZAZU®

Moni

con

Guayaba

Mousse de yoghurt y guayaba

7 503006 783104 91
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

Postres y Dulces

Editor:
Edith Cabrera Fermoso
Fotografía:
Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Chef:
Ma. del Refugio Delgado García
Diseño:
Arsil Paredes López

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Presidente y Director General:
Carlos Flores Muñoz
Gerente General y Editor Responsable:
Germán Flores Trujillo
Director Editorial:
José Luis Flores Suárez
Director de Publicidad:
Bruno Lombardo
publicidad@radareditores.com
Administración:
Miguel Ángel Sánchez Hernández
Producción:
Vicente García Hernández
Mercadotecnia:
Antonio Alfaro Patiño
Circulación:
Graciela Ramírez Fonseca
Ventas y atención a clientes:
Alejandra César Garduño

Correo Electrónico:
atencionclientes@radareditores.com
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154 Col. Santa María La Ribera C.P. 06400 Tel.: 8589-9570 al 76

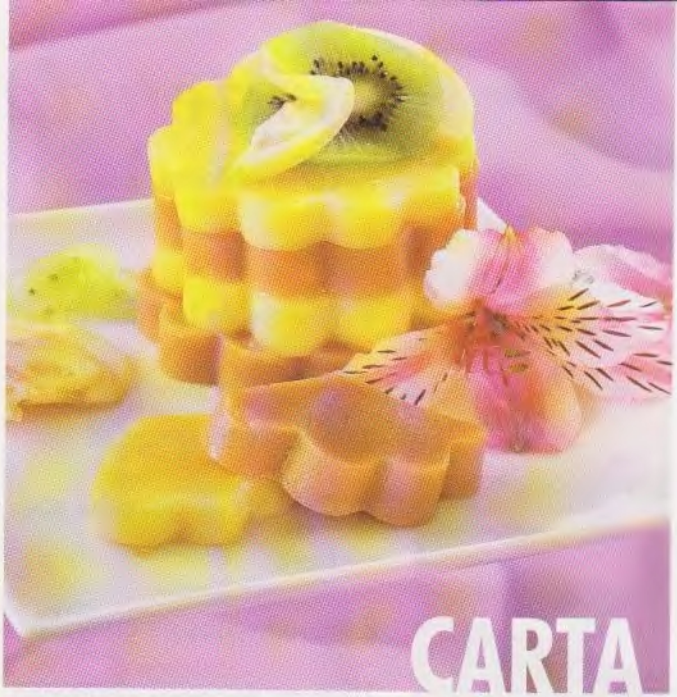
Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83
Impresión de Portada e Interiores: Editorial Offset, S.A. de C.V., Calle Durazno No. 1 esq. Ejido Col. San José de las Peritas, C.P. 16010 Deleg. Xochimilco, México, D.F.

Registro Sepomex: PP-DF-025059
No. de expediente de licitud de contenido y título: 14332"95"/11788
Certificado de Licitud de Título: 8835
Certificado de Licitud de Contenido: 6664
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-1995-000000002384-102

Distribución D.F. y Zona Conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C., Guerrero 50 Col. Guerrero, C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01 Por medio del Despacho Everardo Flores y Hnos., Serapio Rendón No. 87 Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Distribución Foránea: CODIPLYTSA, Serapio Rendón No. 87 Planta Alta Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Locales Cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218 Col. Anáhuac C.P. 11320 Deleg. Miguel Hidalgo, México, D.F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Corporación SILCRES, Xochicalco 645-5 Col. Letrán Valle, México, D.F. C.P. 03650 Tel.: 5605-4588

Circulación Certificada por el Instituto Verificador de Medios
Reg. No. 170/01
INSTITUTO VERIFICADOR DE MEDIOS

La revista Postres y Dulces mantiene libre la veracidad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de los daños realizados por los mismos. Sólo es responsabilidad de los autores.



CARTA Editorial

Gracias a tu preferencia, en esta edición te presentamos **Postres y Dulces** que podrás preparar utilizando la guayaba como ingrediente principal.

La guayaba es una fruta muy aromática y por su alto contenido de vitamina C y potasio, puedes usarla para preparar mousses, galletas, tartas, gelatinas, garibaldis, crepas, pasteles, natillas, flanes, atoles, roscas, ates, etc. Y en combinación con otras frutas, podrás saborear ricos postres a cualquier hora del día junto con toda tu familia.

Hasta la próxima y que disfrutes con tus seres queridos de estos excelentes postres.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Ventas de Publicidad
Bruno Lombardo B.
8589-9570 al 76 ext. 224 y 225
o al correo electrónico
publicidad@radareditores.com

Te recordamos que ya están funcionando nuestros nuevos teléfonos, para cualquier duda, comentario o acalaración: ***8589•9570 al 76****, atención a clientes* ***8589•9578 y 79*** *y nuestra lada sin costo* ***01800•8135005 y 01800•8135008***

TARTA DE QUESO y Guayaba

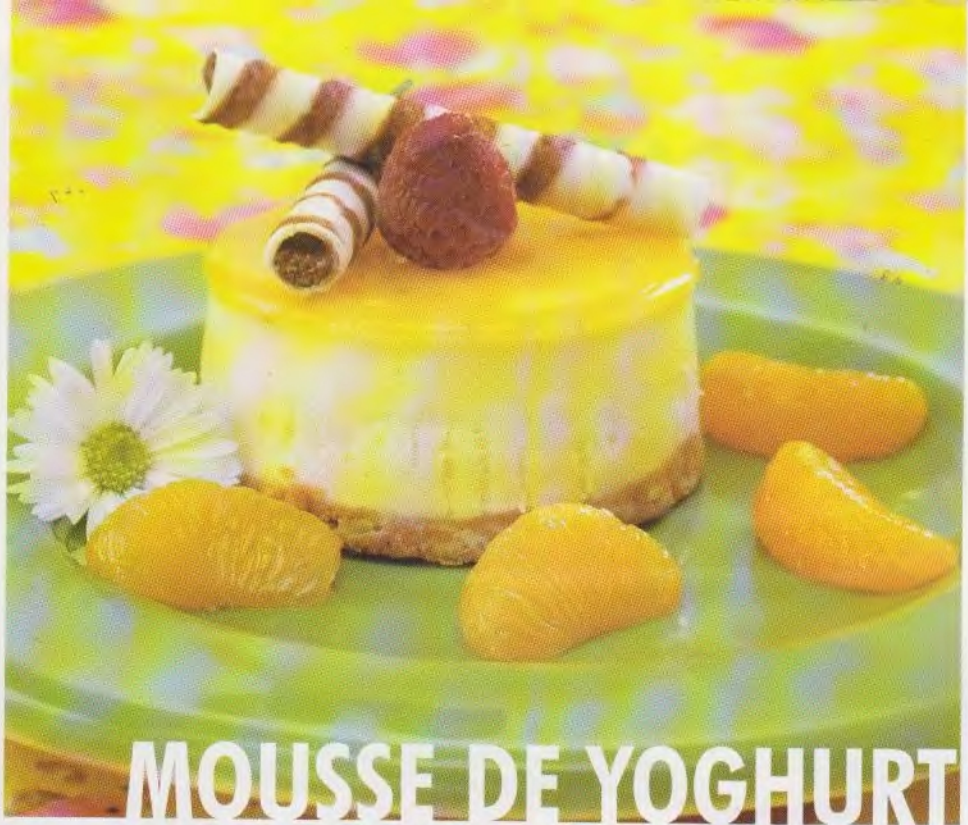
Rinde:
8 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
4 horas

INGREDIENTES:

- 300 gr de pasta de hojaldre
- 1 lata de leche condensada
- 1 queso crema de 190 gr
- 2 huevos
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 5 guayabas maduras
- 5 cucharadas de coco rallado
- 2 guayabas en rebanadas para decorar
- Fruta de temporada para decorar, opcional
- Coco rallado para decorar
- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro
- Harina, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Espolvorea la mesa con harina y extiende la pasta ligeramente más grande que el diámetro del molde, enróllala en un rodillo y forra el molde, ajusta bien al fondo y deja reposar por 20 minutos.
2. Licua los demás ingredientes, cuela y vierte al molde.
3. Hornea a 180°C por 20 minutos o hasta que cuaje y tome color.
4. Desmolda y deja enfriar.
5. Decora con la fruta y espolvorea el coco.



MOUSSE DE YOGHURT
y Guayaba

Rinde: 10 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 2 horas

INGREDIENTES:

1	paquete de galletas Marías, molidas
90	gr de mantequilla
20	gr de grenetina
1/2	taza de agua
12	guayabas maduras
10	cucharadas de miel
2	vasitos de yoghurt natural
500	ml de crema para batir, fría
50	gr de azúcar
10	aros individuales, engrasados por dentro
1	taza de mermelada de chabacano, colada

MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una pasta como plastilina.
2. Coloca dentro de cada aro una bolita de galleta del tamaño de un limón y extiéndela para formar la base.
3. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María.
4. Licua las guayabas con la miel y el yoghurt, cuela.
5. Bate la crema con el azúcar.
6. Integra la crema batida de forma envolvente a las mezcla de guayabas.
7. Añade la grenetina en un chorrito continuo y mezcla sin parar para que no se cuaje (sin integrar).
8. Vierte al molde y congela durante una hora.
9. Esparce una capa delgada de mermelada de chabacano en la superficie.
10. Desmolda y decora al gusto.

GARIBALDIS

INGREDIENTES:

- 400 gr de azúcar
- 10 huevos
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 placa para 24 mantecadas
- 12 guayabas maduras
- 200 gr de azúcar
- 1 raja de canela
- 1 limón cortado en rodajas
- Agua, la necesaria
- 2 tazas de chochitos

Rinde:
24 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
2 horas

MANERA DE PREPARAR:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta obtener punto de listón.
2. Sin dejar de batir agrega el aceite en forma de hilo.
3. Después añade la leche y bate un poco.
4. Incorpora la harina y el polvo para hornear cernidos junto con la levadura.
5. Llena 3/4 partes de cada espacio para mantecadas.
6. Hornea a 200°C por 25 minutos o hasta que el centro esté firme. Desmolda cuando se hayan enfriado.
7. Pon al fuego las guayabas con el azúcar, la canela, el limón y agua suficiente, deja hervir a fuego lento hasta que se consuma la mitad del agua, cuela y reserva.
8. Sumerje los garibaldis en el jarabe por 30 segundos, con cuidado para que no te quemes.
9. Escúrrelos por 5 minutos en una rejilla y revuélcalos en chochitos.

DULCE de Guayaba

Rinde: 10 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 2 horas

INGREDIENTES:

- 1 kg de guayaba cortadas en rebanadas
- 1 kg de azúcar
- 2 tazas de agua
- 3 clavos de olor
- 1 pimienta negra
- 4 rajas de canela
- 1 naranja cortada en gajos

MANERA DE PREPARAR:

1. Coloca todos los ingredientes en una cacerola con suficiente agua que los cubra, cocina a fuego medio durante una hora.
2. Retira la naranja, los clavos y la pimienta.
3. Deja enfriar y sirve.

Rinde: 12 crepas
Dificultad: Fácil
Tiempo de preparación: 1 hora

CREPAS DE *Cajeta y Nuez*

Tip: Si calientas el plato con las crepas tendrán un mejor sabor.

INGREDIENTES:

De la pasta:

- 1 taza de harina para hot cakes ligeros
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla derretida

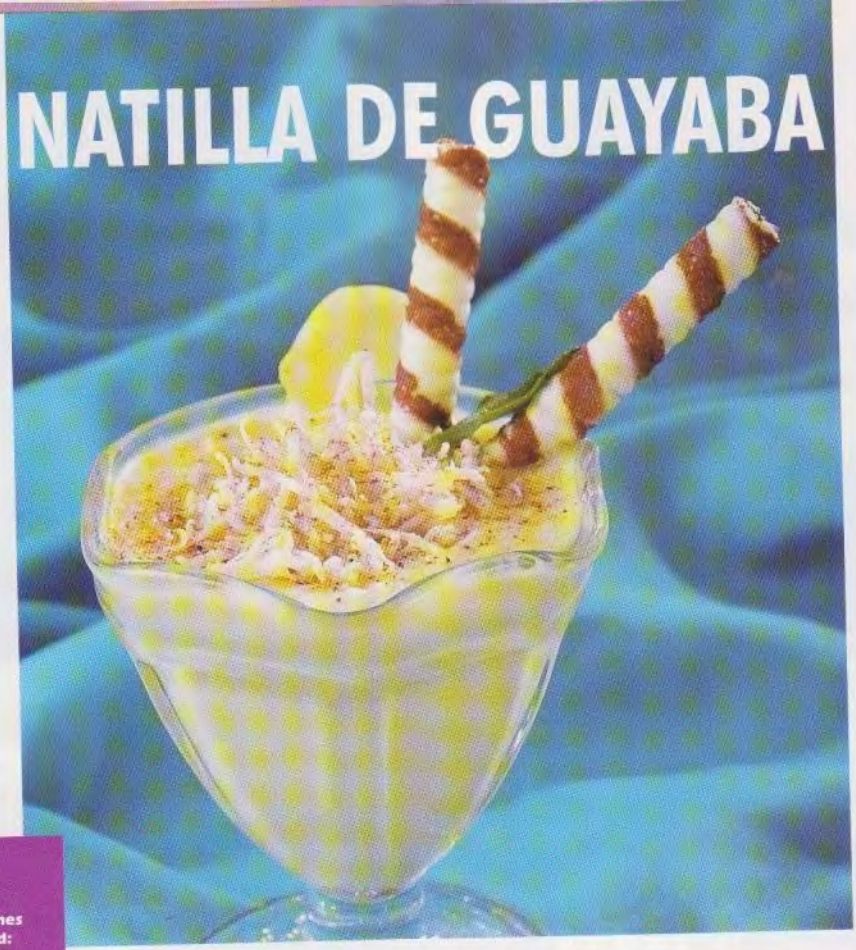
De las crepas:

- 1/2 lata de leche condensada
- 12 guayabas maduras, cortadas en trozos
- 1 taza de nuez molida
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 1 taza de mantequilla

MANERA DE PREPARAR:

1. Licua los ingredientes de la pasta.
2. Calienta un poco de mantequilla en una sartén con antiadherente.
3. Retírala del fuego y agrega una cucharada grande de la mezcla, gírala de manera que se cubra toda la superficie y regresa al fuego.
4. Deja cocer hasta que se llene de burbujas y voltea.
5. Cocina un minuto más y retira. Haz lo mismo con el resto de la mezcla.
6. Coloca las crepas dentro de una bolsa de plástico.
7. Sirve tres crepas por plato, roclalas con leche condensada y esparce trozos de guayaba, dóblalas y espolvorea nuez molida; acompaña con una bola de helado de vainilla.

NATILLA DE GUAYABA



Rinde:
8 porciones
Dificultad:
Fácil
Tiempo de preparación:
1 hora

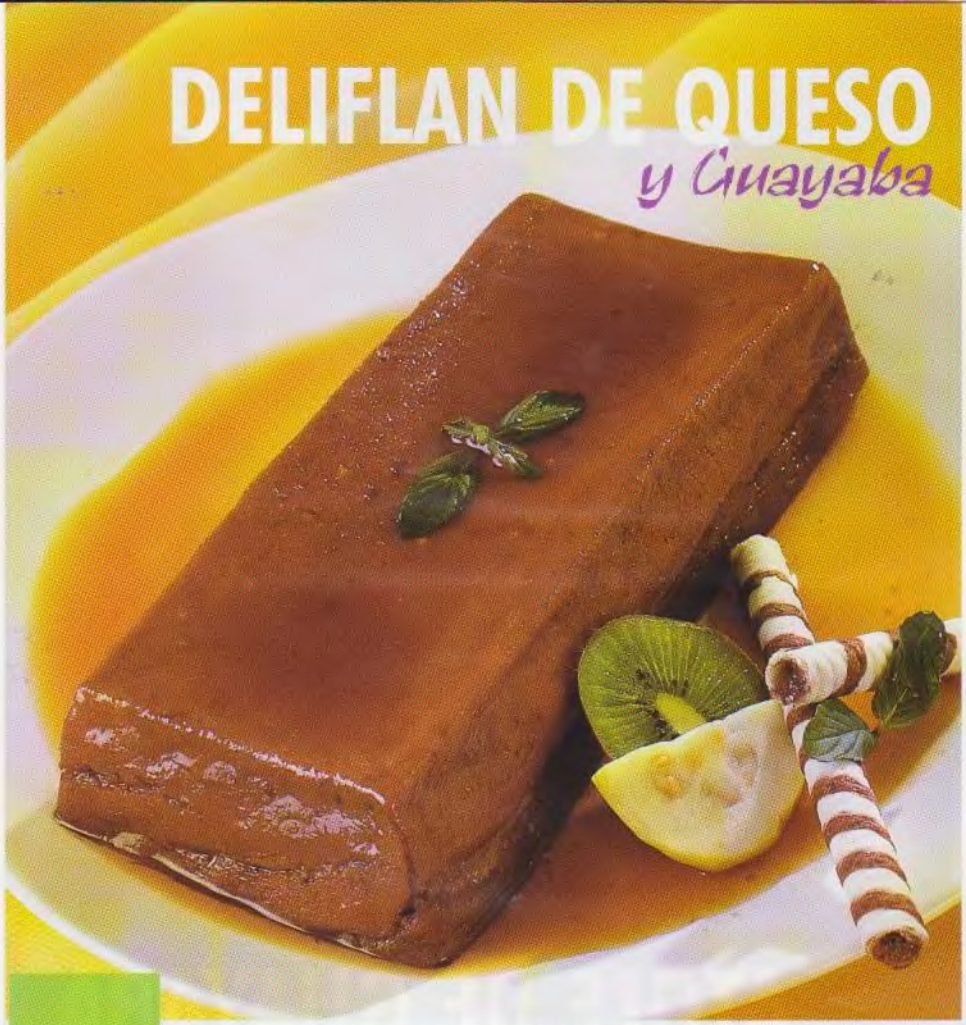
INGREDIENTES:

1	litro de leche
12	guayabas maduras
250	gr de azúcar
3	huevos
100	gr de maicena
50	gr de mantequilla en trozos, fría
8	copas de postre

MANERA DE PREPARAR:

1. Licua la leche con las guayabas y cuela.
2. Calienta lo anterior con la mitad del azúcar hasta que suelte el hervor.
3. Por separado, mezcla la maicena con el resto del azúcar y los huevos; bate hasta que se integren perfectamente.
4. Añade una taza de leche hirviendo para que se diluya mejor.
5. Vierte a la leche hirviendo, baja un poco el fuego y bate enérgicamente con un batidor de globo. Deja hasta que la crema espese y se cueza perfectamente. Debe perder el sabor a crudo.
6. Vacíala de inmediato a un tazón, unta la superficie con la mantequilla y déjala enfriar. Sírvela en las copas.

DELIFLAN DE QUESO
y Guayaba



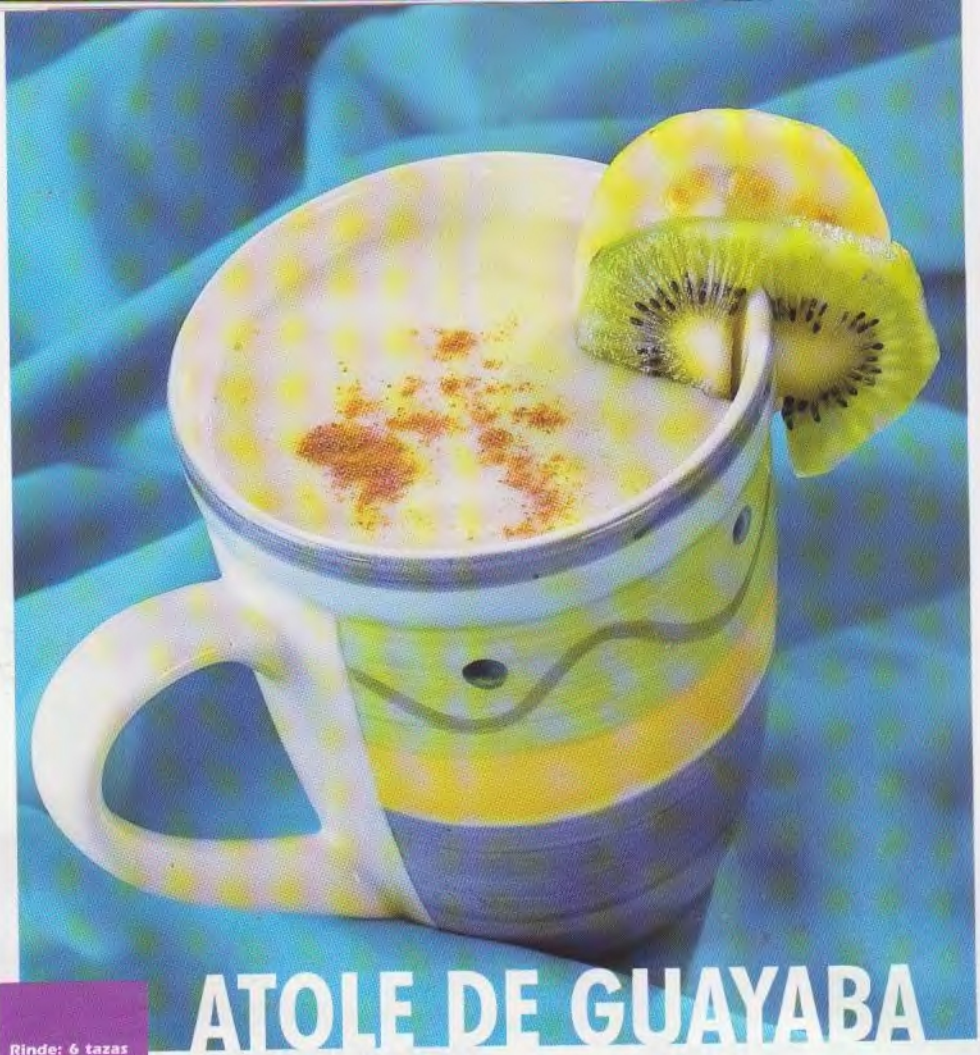
Rinde:
8 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
3 horas

INGREDIENTES:

- 1 taza de azúcar
- 1/2 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 4 guayabas
- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 2 cucharadas vainilla
- 1 molde rectangular de 22 x 12 cm

MANERA DE PREPARAR:

1. Coloca el azúcar en una cacerolita al fuego hasta que tome color dorado, mueve constantemente, no la dejes quemar ya que sabría amargo.
2. Viértelo al molde y trata de cubrir las paredes y el fondo.
3. Licua los demás ingredientes, cuela y vierte al molde.
4. Tápalo con papel aluminio y ponlo dentro de una charola con agua, hornea a 180°C por 40 minutos.
5. Deja tibiar y desmolda en un platón.



ATOLE DE GUAYABA

Rinde: 6 tazas
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 40 minutos

INGREDIENTES:

- 2 tazas de avena
- 1 y 1/2 litros de agua
- 1 pizca de sal
- 1 lata de leche condensada
- 2 rajas de canela
- 2 cucharadas de vainilla
- 8 guayabas maduras
- 1 taza de leche entera

MANERA DE PREPARAR:

1. Hierve el agua con la leche, la sal, la canela y la vainilla.
2. Agrega la avena y deja cocer a fuego medio por 20 minutos.
3. Licua las guayabas con la leche entera, cuela y agrega al atole.
4. Deja al fuego por 5 minutos y sirve.

Rinde :
8 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
2 horas

ROSCA DE *Guayabas*

INGREDIENTES:

- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 8 guayabas maduras, licuadas y coladas
- 6 huevos separados en claras y yemas
- 300 gr de harina
- 1/2 taza de pasas
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro, engrasado y enharinado

MANERA DE PREPARAR:

1. Acrema la mantequilla y el azúcar glass hasta blanquear.
2. Agrega las yemas una por una, sigue batiendo. Añade el puré de guayaba.
3. Aparte, mezcla en seco la harina con las pasas y el polvo para hornear, integra a la mezcla anterior de manera envolvente.
4. Bata las claras a punto de turrón e intégralas a la preparación.
5. Vierte al molde y hornea a 180°C por 30 minutos o hasta que esté firme.
6. Desmolda y deja enfriar. Decora con frutas o al gusto.

5 Pastel helado

9 Gelatina de guayaba con cajeta

12 Garibaldis

Contenido

1 Carta editorial

3 Tips

4 Mousse de frambuesa y guayaba

6 Nevado de guayaba

7 Galletas de guayaba con fresa

8 Panquecitos de guayaba

10 Tarta de queso y guayaba

11 Mousse de yoghurt y guayaba

14 Dulce de guayaba

15 Crepas de cajeta y nuez

17 Deliflan de queso y guayaba

19 Rosca de guayabas

22 Sorpresas de guayaba

24 Ate de guayaba

16 Natilla de guaya

18 Atole de guayab

23 Pastel frío de guayabas y chocolate

SORPRESAS de Guayaba

Rinde: 6 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 2 horas

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria
- 6 guayabas en dulce
- 2 tazas de queso cottage
- 1 taza de azúcar glass
- 1 molde para 6 panquecitos

MANERA DE PREPARAR:

1. Espolvorea la mesa con harina y extiende la mitad de la pasta, ligeramente más grande que el diámetro del molde.
2. Enróllala en el rodillo y forra el molde, ajusta bien la pasta al fondo de cada hueco con ayuda de una bolita de pasta.
3. Rellena con 2 cucharadas de queso cottage y una guayaba
4. Extiende el resto de la pasta, unta el contorno de la pasta del molde con agua (para que pegue mejor) y coloca la otra encima.
5. Deja reposar por 20 minutos, corta los sobrantes y marca los cortes.
6. Hornea a 200°C por 20 minutos o hasta que tomen color y estén cocidos.
7. Deja enfriar, desmolda y espovoréales azúcar glass.

PASTEL FRÍO DE
Guayabas y Chocolate

Rinde:
8 porciones
Dificultad:
Fácil
Tiempo de preparación: 4 horas

INGREDIENTES:

- 1 panqué comercial rectangular, sin rebanar
- 12 galletas de cigarros de chocolate
- 8 guayabas maduras en rebanadas
- 500 ml de crema batida dulce
- 1 molde para panqué del tamaño del panqué comercial
- Papel aluminio

MANERA DE PREPARAR:

1. Forra el molde por dentro con papel aluminio.
2. Corta el panqué en tres capas.
3. Coloca una de ellas en el fondo del molde, unta crema y acomoda las rebanadas de guayaba; cubre con otra capa de panqué, crema y acomoda los cigarros a lo largo.
4. Termina con la última capa de pan y presiona muy bien.
5. Congela por 3 horas y desmolda, decora al gusto y sirve de inmediato.
6. Mantenlo en congelación.

ATE DE GUAYABA

Rinde: 10 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 4 horas

INGREDIENTES:

- 1 kg de guayabas maduras en puré
- 4 manzanas sin cáscara ni corazón
- 3 tazas de azúcar
- 4 limones, sólo el jugo
- Agua, la necesaria

MANERA DE PREPARAR:

1. Hierve las guayabas en ocho tazas de agua hasta que la piel comience a reventarse. Reserva.
2. Hierve las cáscaras y los corazones de las manzanas en una taza y media de agua durante 20 minutos.
3. Hierve 5 cucharadas de azúcar en una taza de agua, cuando tenga consistencia de jarabe, agrega el agua anterior.
4. Incorpora el puré de guayabas al jarabe anterior, lleva al fuego moviendo constantemente con una pala de madera, cuando hierva incorpora el azúcar restante, vierte el jugo de limón y sigue moviendo a fuego lento, aproximadamente por 45 minutos o hasta que veas el fondo de la olla.
5. Coloca papel encerado en el fondo de un molde y vierte la mezcla, déjala reposar por 24 horas a temperatura ambiente.
6. Desmolda y sirve el ate en rebanadas.

Tip: Si lo deseas, acompaña el ate con queso manchego o panela.

TIPS:

- Para conservar los productos en refrigeración es recomendable tenerlos bien tapados para evitar que se sequen, absorban malos olores y se contaminen.

- Para desmoldar fácilmente una gelatina o un mousse, unta el molde con un poco de aceite.

- Cuando prepares un panqué bate las claras a punto de turrón para obtener más porosidad.

- Si preparas postres con pasta hojaldre es necesario dejarlos reposar mínimo 20 minutos antes de hornearlos, así no se deformarán.

- Al engrasar un molde para hornear un pastel o panqué, usa manteca o mantequilla a temperatura ambiente.

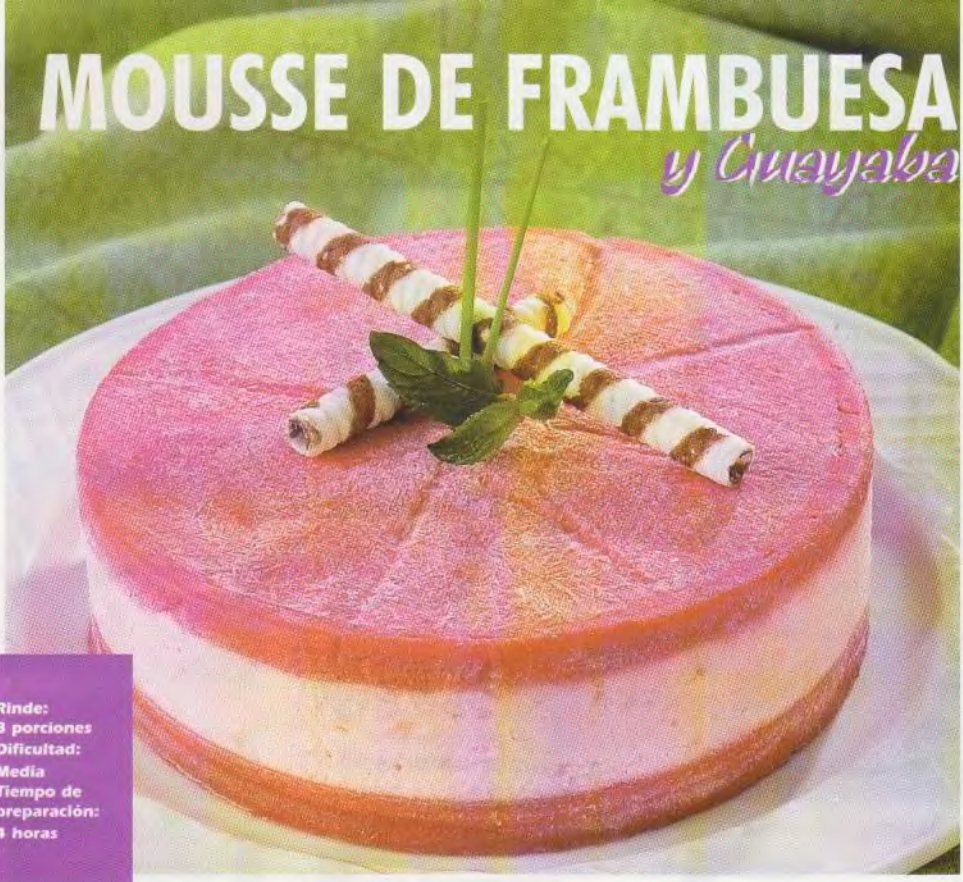
- Cuando prepares el caramelo de un flan, procura que no quede muy oscuro, así evitarás que se amargue.

- Después de lavar los moldes para pastel, sécalos perfectamente para que no se oxiden.

- Si compras pasta hojaldre puedes congelarla hasta 6 meses bien envuelta en plástico adherible.

- Para que los pays de queso tengan más suavidad, puedes meter un molde pequeño con agua cuando están horneándose.

MOUSSE DE FRAMBUESA
y Guayaba



Rinde:
8 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
4 horas

INGREDIENTES:

- 1 litro de crema para batir
- 1 lata de leche condensada
- 3 claras de huevo
- 10 guayabas maduras
- 50 gr de grenetina
- 3/4 de taza de agua
- 1 taza de mermelada de frambuesas
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro, forrado con papel aluminio y engrasado por dentro

MANERA DE PREPARAR:

1. Hidrata la grenetina con el agua y dilúyela en baño María.
2. Bate la crema hasta que tome consistencia firme, agrega la leche y bate hasta integrar, reserva en refrigeración.
3. Bate las claras a punto de turrón y mézclalas con la crema en forma envolvente.
4. Licua las guayabas con un poco de agua, cuela e incorpora a la mezcla anterior junto con la grenetina.
5. Reserva 1/3 de la mezcla, integra la mermelada de frambuesa a la demás.
6. Vierte al molde la mitad de la mezcla de frambuesa y refrigera 30 minutos, luego el mousse de guayaba y refrigera 30 minutos más.
7. Finalmente vacía el resto de la mezcla de frambuesa (si ya se cuajó, fúndela un poco en baño María) y refrigera una hora.
8. Desmolda y decora al gusto.

PASTEL HELADO

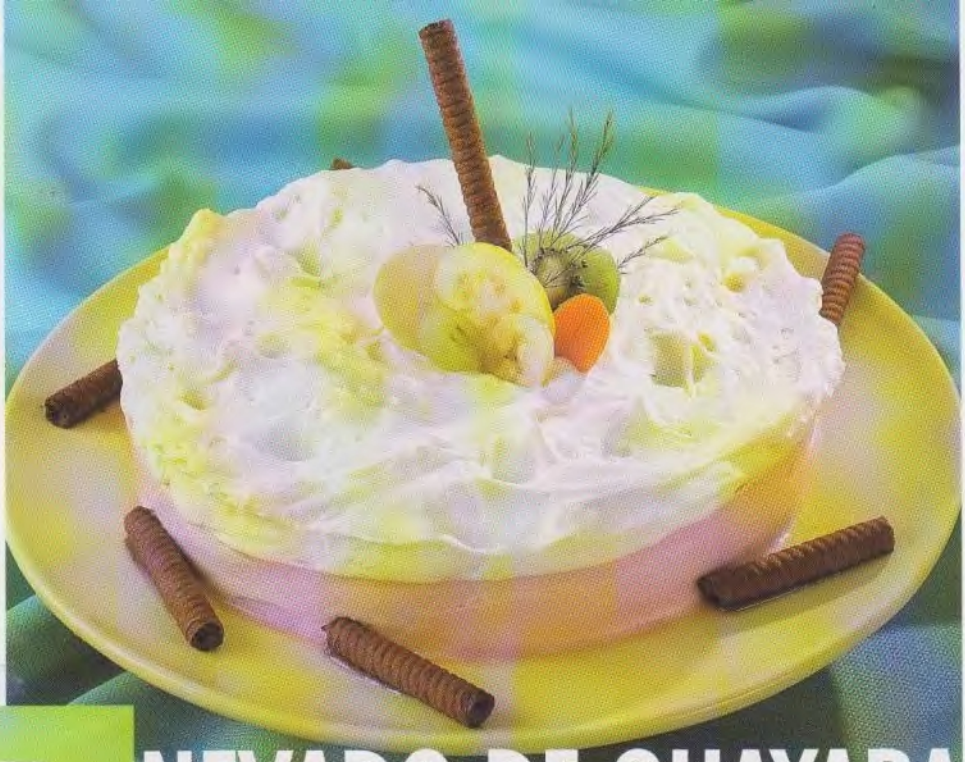
Rinde
8 porciones
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
1/2 hora

INGREDIENTES:

- 12 soletas
- 1 litro de helado de guayaba o vainilla
- 12 guayabas cortadas en rebanadas
- 1 taza de cocoa en polvo
- 1 molde rectangular de 22 x 12 cm
- Papel de aluminio, el necesario

MANERA DE PREPARAR:

1. Forra el molde con papel aluminio.
2. Coloca capas en el siguiente orden: soletas, helado (de 1 cm de grueso), guayabas y helado; repite hasta llenar el molde terminando con soletas.
3. Congela toda la noche y desmolda, espolvorea con cocoa y decora con más soletas. Reserva en congelación hasta servir.



NEVADO DE GUAYABA

Rinde: 12 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 4 horas

INGREDIENTES:

- 45 gr de grenetina
- 3/4 de taza de agua
- 1 litro de jugo de guayaba
- 1 paquete de queso crema de 180 gr
- 1 lata de leche evaporada
- 10 guayabas maduras, picadas en trozos
- 500 ml de crema para batir, fría
- 50 gr de azúcar
- 100 ml de ron
- 1 aro desmontable de 22 cm de diámetro x 8 cm de altura, engrasado

MANERA DE PREPARAR:

1. Hidrata la grenetina en el agua, dilúyela en baño María.
2. Licua el jugo de guayaba con el queso, la leche y la grenetina. Deja que comience a espesarse y vierte al aro alternando con los trozos de guayaba.
3. Refrigera por una hora o hasta que cuaje.
4. Bate la crema con el azúcar y el ron hasta que tome consistencia.
5. Vierte la crema al aro y refrigera por dos horas.
6. Desmolda y sirve de inmediato.

GALLETAS DE GUAYABA
con Fresa

Rinde:
300 gr de galletas
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
2 horas

INGREDIENTES:

- 100 gr de manteca vegetal
- 100 gr de azúcar
- 1 yema de huevo
- 2 guayabas maduras hechas puré, colado
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 gr de harina

- 1 taza de mermelada de fresa, colada
- 1 cortador para galletas de figura, de 5 cm aproximadamente
- 1 cortador redondo de 1.5 cm de diámetro

MANERA DE PREPARAR:

1. Acrema la manteca y el azúcar hasta obtener punto de pomada.
2. Agrega la yema y el puré de guayaba, integra perfectamente.
3. Añade la harina y el bicarbonato en forma envolvente, incorpora sin trabajar en exceso. Refrigera si es necesario (debe estar tapada).
4. Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta hasta que tenga 1 cm de grosor. Corta las galletas, acomoda la mitad en una charola y el resto en otra. Perfora el centro de las galletas de una charola con el cortador redondo (con los sobrantes puedes preparar más galletas).
5. Hornea a 180°C hasta que se doren ligeramente, aproximadamente por 25 minutos, déjalas enfriar.
6. Para servir, en el centro de las galletas que no están perforadas pon una cucharadita de mermelada y tápalas con una galleta perforada.

PANQUECITOS *de Guayaba*

Rinde:
18 piezas
Dificultad:
Media
Tiempo de preparación:
2 horas

INGREDIENTES:

- 150 gr de margarina
- 150 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 8 yemas
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1/2 taza de leche
- 8 claras
- 8 guayabas cortadas en trozos
- 18 capacillos del No. 72

MANERA DE PREPARAR:

1. Bate la mantequilla con la margarina y el azúcar hasta que se acreme y blanquee.
2. Incorpora las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
3. Después agrega la harina y el polvo para hornear (cernidos).
4. Mezcla en forma envolvente con un batidor de globo.
5. Bate las claras a punto de turrón, mézclalas suavemente a lo anterior.
6. Añade las guayabas y mezcla de manera envolvente.
7. Vierte la leche.
8. Coloca los capacillos en una placa para panqués.
9. Vierte la mezcla casi al tope de los capacillos.
10. Hornea a 200°C durante 20 minutos.
11. Desmolda y deja enfriar.

GELATINA DE
Guayaba con Cajeta

Rinde: 10 porciones
Dificultad: Media
Tiempo de preparación: 4 horas

INGREDIENTES:

- 6 nueces en mitades
- 2 guayabas en rebanadas
- 45 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua caliente
- 12 guayabas maduras
- Color vegetal rosa al gusto
- 1 y 1/2 litros de leche
- 300 gr de azúcar

DE LA GELATINA DE CAJETA

- 20 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua caliente
- 1 taza de cajeta
- 1 taza de leche entera
- 1 molde redondo de 24 cm de diámetro, engrasado

MANERA DE PREPARAR:

1. Coloca las nueces y las rebanadas de guayaba en el fondo del molde.
2. Hidrata la grenetina en el agua, dilúyela en baño María.
3. Licua las guayabas con la leche, algunas gotas de color y el azúcar, cuela, tibia y agrega la grenetina. Agrega 1/2 cm de esta gelatina al molde sólo para cubrir la fruta y refrigera por 30 minutos.
4. Vierte el resto de gelatina y refrigera por 3 horas.
5. Mientras tanto, hidrata la grenetina en el agua caliente, dilúyela en baño María o en microondas por 25 segundos.
6. Licua la cajeta y la leche, tibia y añade la grenetina.
7. Vierte sobre la gelatina cuajada y refrigera durante una hora o hasta que cuaje por completo.
8. Desmolda y decora al gusto.